

CUVÉCENTO

BRUT 60 MESI ROSSO



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: colore rosso rubino con leggeri riflessi aranciati, perlage fine e persistente.

Bouquet: accesi sentori di piccoli frutti rossi, lampone, mora, fragola e ribes.

Palato: sempre frutta rossa, matura e avvolgente, con retrogusto leggermente amaricante. Molto persistente e pieno.

Servizio/ Abbinamenti: si serve a 8/10 °C per apprezzarne appieno tutte le sfumature del Pinot Nero. Da abbinare a carni rosse, selvaggina di pelo, formaggi stagionati, ottimo con il cervo in salmi.

TASTING

Appearance: *ruby red with light orange reflections, fine and persistent.*

Bouquet: *hints of bright red berries, raspberries, blackberries, strawberries and red currants.*

Palate: *ripe enveloping red fruit, with a slightly tangy aftertaste, persistent and full.*

Serving Temperature: *serve at 8/10 °C.*

Food Pairing: *to fully appreciate all the nuances of the Pinot Noir. It is well paired with red meats, wild game, mature cheeses, excellent with venison stew.*



PINOT NERO METODO CLASSICO

AREA DI PRODUZIONE

Lombardia - alto Oltrepò
nel comune di Montalto Pavese a 390 m s.l.m.

VIGNETO

La particella è la n. 32 di Ha 0,40 nel podere impiantato negli anni '60 a Pinot Nero 100% clone 667.

L'esposizione è a sud-ovest e i terreni sono di natura calcareo-argilloso a tratti sassoso con marne.

Le piante sono allevate a Guyot con 3200 ceppi/ettaro.

VENDEMMIA/VINIFICAZIONE

Manuale a partire dalla terza settimana di agosto con pigiadirasatura e successiva vinificazione con macerazione delle bucce. Dopo 4/6 giorni viene svinato ed il vino fiore così ottenuto mandato in piccole vasche inox termo condizionate per completare la fermentazione.

TIRAGGIO/AFFINAMENTO

Nella tarda primavera, l'intera partita di vino proveniente dalla relativa vigna, viene imbottigliata per la lunga fermentazione.

Dopo almeno 60 mesi di affinamento sui propri lieviti e nella sua più naturale colorazione, viene degorgiato e successivamente venduto.

BOTTIGLIA/CONFEZIONE

Champenoise in scatola orizzontale da 6 bottiglie.

PRODUCTION AREA

Lombardy - higher Oltrepò hills
Commune of Montalto Pavese at 390 m above sea level

VINEYARD

Plot no. 32 planted during the 60's has 0,40 hectare of 100% Pinot Noir clone 667.

The exposure is south-west and the soil is of limestone and clay with streaks of stony marl.

The plants are grown with Guyot pruning with a density of 3200 vines per hectare.

HARVEST / VINIFICATION

Manual from the third week of August, the grapes are then pressed and destemmed then macerated with their skins. After 4/6 days the free run wine is drained and put into small temperature controlled stainless steel tanks to complete the fermentation.

DRAWING / AGING

In late spring, the entire batch of this wine is bottled for a long fermentation.

After at least 60 months of aging on its lees when its colour is perfect, it is disgorged and marketed.

BOTTLE / PACKAGING

Champenoise bottles in horizontal boxes of 6.



Marchesi di Montalto®

VITICULTORI IN MONTALTO DAL 1890